

## Jamur merang (*Volvaria volvaceae*) segar





## Daftar isi

Daftar isi.....	i
Daftar tabel .....	ii
Prakata .....	iii
Pendahuluan.....	iv
1 Ruang lingkup .....	1
2 Istilah dan definisi .....	1
3 Ciri khas.....	2
4 Klasifikasi dan/atau penggolongan .....	3
5 Syarat mutu.....	3
6 Cara pengambilan contoh.....	3
7 Cara uji .....	4
8 Syarat penandaan .....	10
9 Cara pengemasan .....	10
10 Rekomendasi.....	10



## Daftar tabel

Tabel 1	Ciri khas kultivar jamur merang segar ( <i>Volvaria volvaceae</i> ).....	2
Tabel 2	Klasifikasi berdasarkan ukuran bobot.....	3
Tabel 3	Persyaratan mutu.....	3
Tabel 4	Cara pengambilan contoh.....	4
Tabel 5	Cara pengambilan contoh dari kemasan .....	4





## Prakata

Standar Nasional Indonesia (SNI) **Jamur merang (*Volvaria volvaceae*) segar** ini, disusun sebagai upaya untuk menghasilkan Jamur merang dengan kualitas standar.

Standar ini dipersiapkan dan disusun oleh Panitia Teknis Perumusan Standar Tanaman Pangan dan Hortikultura, Departemen Pertanian.

Standar ini telah dibahas dan disepakati secara konsensus nasional pada tanggal 23 November 2000 di Jakarta, yang dihadiri oleh instansi terkait dari pemerintah, ilmuwan, asosiasi perusahaan dan produsen alat dan mesin pertanian.



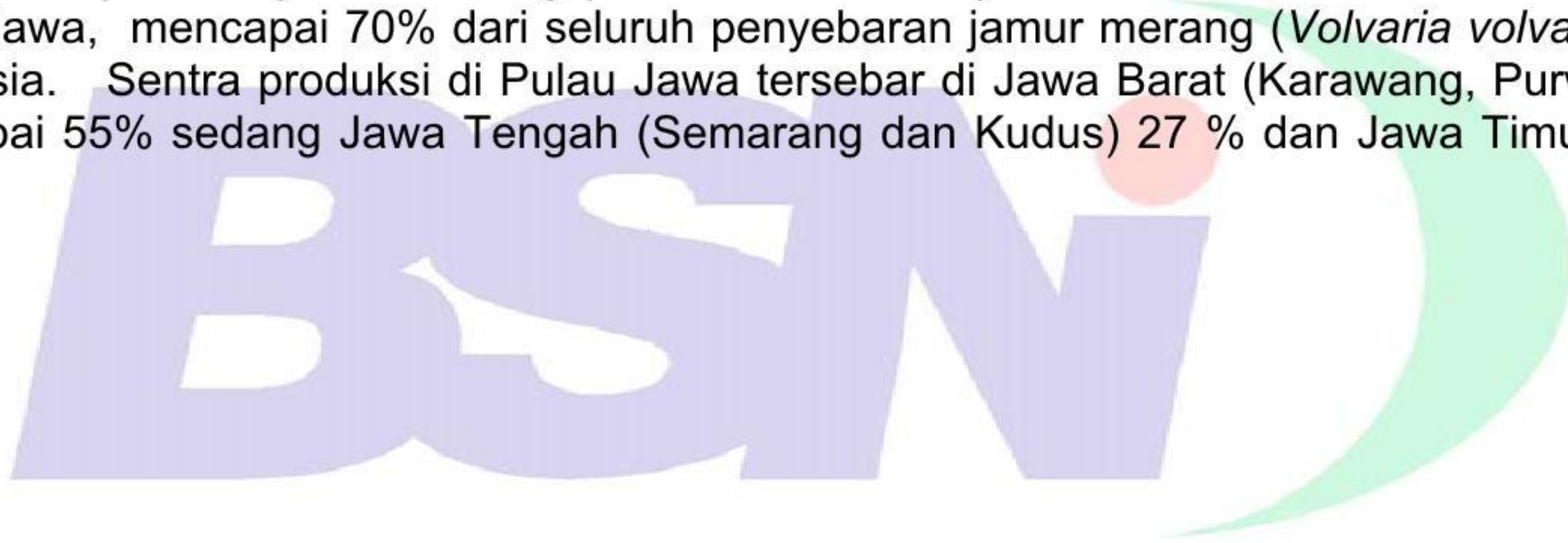


## Pendahuluan

Jamur merang (*Volvaria volvaceae*) adalah salah satu jenis dari berbagai tanaman jamur yang dapat dimakan dan disukai oleh masyarakat. Tanaman ini berasal dari negeri Cina dan telah diusahakan lebih dari 4.000 tahun. Sekarang tanaman ini hidup di seluruh daerah tropik dan sebagian daerah sub tropik antara 30<sup>0</sup>LU dan 30<sup>0</sup>LS.

Jamur merang mempunyai ciri yang khas yang menandakan tanaman tersebut sudah tua yaitu bentuk tubuh jamur merang segar seperti payung atau cawan. Walaupun demikian jamur yang dimaksud di sini adalah jamur merang dalam keadaan belum mekar atau masih kuncup (tidak mempunyai cabang) atau masih dalam stadia kancing (button stage). Tumbuhan kerabat jamur yang telah lama dikenal banyak species dan hanya beberapa species yang dapat dimakan. Penyebaran tumbuhan ini paling banyak terdapat di negara-negara yang banyak menanam padi yang menghasilkan merang Asia Tenggara terutama kawasan Malaysia, kepulauan Filipina, Indonesia dan Cina. Keanekaragaman yang terdapat di Indonesia terbanyak di Jawa, Sumatera dan Kalimantan.

Species *Volvaria volvaceae* merupakan species yang banyak dimakan di antara species lainnya. Penyebaran jamur merang (*Volvaria volvaceae*) komersial di Indonesia terpusat di Pulau Jawa, mencapai 70% dari seluruh penyebaran jamur merang (*Volvaria volvaceae*) di Indonesia. Sentra produksi di Pulau Jawa tersebar di Jawa Barat (Karawang, Purwakarta) mencapai 55% sedang Jawa Tengah (Semarang dan Kudus) 27 % dan Jawa Timur hanya 18%.





## Jamur merang (*Volvaria volvaceae*) segar

### 1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi definisi, istilah, klasifikasi penggolongan, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, syarat penandaan, cara pengemasan dan rekomendasi.

### 2 Istilah dan definisi

#### 2.1

##### **jamur merang**

hasil dari tanaman jamur merang (*Volvaria volvaceae*) dalam tingkat perkembangan yang cukup, belum mekar atau masih berbentuk kuncup dengan tudungnya tersungkup ketat (tidak mempunyai cabang) atau masih dalam stadia kuncup, utuh segar dan bersih

#### 2.2

##### **keseragaman kultivar**

jamur merang dinyatakan seragam, bila kultivar jamur merang segar dalam satu partai/lot mempunyai karakteristik kultivar yang sama (ukuran, bobot, bentuk, warna daging dan warna kulit)

#### 2.3

##### **tingkat ketuaan**

kondisi fisiologis jamur yang berkaitan dengan umur jamur merang segar saat dipanen ditandai dengan ciri fisik dan kimiawi tertentu seperti bentuk jamur yang penuh, padat, lapisan beludru, tidak kelihatan tangkai, warna putih bersih, dan lain-lain

#### 2.4

##### **kesegaran**

jamur merang segar dinyatakan cukup baik untuk dikonsumsi, apabila terasa masih agak keras jika ditekan sedikit dengan jari-jari. jamur merang segar dinyatakan cukup keras, apabila fisiknya terasa masih cukup keras bila ditekan sedikit dengan jari-jari

#### 2.5

##### **keseragaman ukuran**

ukuran bobot jamur merang segar dipakai sebagai dasar untuk menentukan penggolongan bobot segar

#### 2.6

##### **keseragaman ukuran jamur merang segar**

ukuran yang seragam sesuai dengan ketentuan-ketentuan mengenai bobot yang dinyatakan dalam masing-masing standar jamur merang segar

Toleransi di atas atau di bawah bobot yang dinyatakan dalam standar jamur merang segar sesuai dengan masing-masing standar.

#### 2.7

##### **jamur merang cacat**

jamur merang dinyatakan cacat, apabila mengalami kerusakan atau cacat akibat kerusakan mekanis, fisiologis, hama dan penyakit



**2.8****jamur merang cacat mekanis**

jamur yang rusak, seperti memar, kelukaan pada kulit dan daging akibat tekanan, benturan dan getaran

**2.9****jamur merang cacat fisiologis**

jamur merang yang tingkat ketuaannya sudah berlanjut yaitu sudah ada tangkai atau sudah mekar, Jamur merang cacat karena hama dan penyakit yaitu jamur merang yang tercemar oleh serangga dan patogen perusak

**2.10****jamur merang busuk**

jamur merang dinyatakan busuk apabila mengalami kerusakan atau cacat sehingga kulit dan/atau daging jamur merang telah terlihat membusuk dan dapat diidentifikasi secara visual dan tidak dapat dimanfaatkan lagi

Jenis cacat dan batasan busuk dari setiap jenis jamur merang segar disesuaikan dengan masing-masing standar.

**2.11****tangkai jamur merang**

panjang tangkai jamur diukur dari ujung bawah sampai bagian yang menempel pada kanopinya

**2.12****kadar kotoran**

semua bahan bukan jamur merang segar seperti tanah, batang, potongan bahan jamur merang, bahan asing dan lain-lain yang menempel pada jamur merang segar atau berada pada kemasan yang mempengaruhi kenampakannya

Bahan penyekat/pembungkus dan lapisan yang menempel pada jamur merang segar tidak dianggap sebagai kotoran. Jamur merang dinyatakan bebas dari kotoran apabila bebas dari benda asing seperti tersebut di atas.

**3 Ciri khas**

**Tabel 1 Ciri khas kultivar jamur merang segar (*Volvaria volvaceae*)**

No	Komponen	Jamur merang ( <i>Volvaria volvaceae</i> )
1	Ukuran	Kecil sampai besar
2	Bobot (gram)	100 – 400
3	Bentuk	Bulat atau lonjong dan tidak bertangkai
4	Kulit	Halus, berbulu tipis
5	Warna	Putih bersih
6	Daging	Tebal
7	Aroma	Tidak bau

**4 Klasifikasi/penggolongan**



Jamur merang segar digolongkan dalam 3 ukuran bobotnya, yaitu besar, sedang, dan kecil, yang masing-masing digolongkan dalam 3 (tiga) jenis mutu yaitu Mutu A, Mutu B dan Mutu C.

**Tabel 2 Klasifikasi berdasarkan ukuran bobot**

Kultivar	Besar		Sedang		Kecil	
	Diameter	Berat	Diameter	Berat	Diameter	Berat
	Cm	g	cm	g	cm	g
Jamur merang ( <i>Volvaria volvaceae</i> )	> 3	40 – 70	2 – 3	25 - 40	1 – 1.99	10 – 25

## 5 Syarat mutu

**Tabel 3 Persyaratan mutu**

No	Jenis uji	Satuan	Persyaratan mutu		
			Mutu A	Mutu B	Mutu C
1	Keseragaman kultivar	%	100	100	100
2	Tingkat ketuaan	-	Tua	Tua	Tua
3	Kekerasan	-	Cukup keras	Cukup keras	Cukup keras
4	Keseragaman ukuran	%	95	90	85
5	Jamur merang (jumlah/jumlah) maks	%	0	0	0
6	Jamur merang busuk (jumlah/jumlah) maks	%	0	0	0
7	Panjang tangkai jamur merang, maks	cm	0	0	0
8	Kadar kotoran	%	0	0	0

## 6 Cara pengambilan contoh

Satu partai/lot jamur merang (*Volvaria volvaceae*) terdiri dari maksimum 1.000 kemasan. Contoh diambil secara acak dari setiap lapisan dari jumlah kemasan dalam 1 (satu) partai/lot seperti pada tabel di bawah ini. Pengambilan contoh berdasarkan pada ISO 874 tentang metoda pengambilan contoh untuk buah-buahan dan sayur-sayuran segar.



**Tabel 4 Cara pengambilan contoh**

Jumlah kemasan dalam partai (lot)	Jumlah kemasan yang diambil
Sampai dengan 100	5
101 sampai dengan 300	7
301 sampai dengan 500	9
501 sampai dengan 1000	10

Contoh untuk keperluan pengujian:

Contoh diambil secara acak dari tiap kemasan seperti pada Tabel 5 di bawah ini.

**Tabel 5 Cara pengambilan contoh dari kemasan**

Kultivar	Jumlah minimal yang diambil per kemas
Jamur merang segar ( <i>Volvaria volvaceae</i> )	3 buah

Petugas pengambilan contoh harus memenuhi syarat yaitu orang yang berpengalaman atau dilatih terlebih dahulu dan mempunyai ikatan dengan badan hukum.

## 7 Cara uji

### 7.1 Penentuan keseragaman kultivar

#### 7.1.1 Ruang lingkup

Metoda ini digunakan untuk menentukan keseragaman kultivar jamur merang segar.

#### 7.1.2 Prinsip kerja

Pengukuran kultivar jamur merang segar.

#### 7.1.3 Cara kerja

##### 7.1.3.1 Penentuan keseragaman kultivar

7.1.3.1.1 Hitung seluruh contoh jamur merang segar yang diuji.

7.1.3.1.2 Ukuran setiap jamur merang segar sesuai dengan ketentuan keseragaman kultivar yang dinyatakan dalam masing-masing standar.

7.1.3.1.3 Hitunglah rata-rata pengukurannya terhadap jumlah seluruh contoh jamur merang segar yang diuji.

##### 7.1.3.2 Penentuan keseragaman kultivar

Pisahkan jamur merang segar yang mempunyai kultivar berbeda dengan ketentuan ukuran yang dinyatakan dalam masing-masing standar.

#### 7.1.4 Cara menyatakan hasil



Persentase jamur merang =

$$\frac{\text{Jumlah jamur merang segar yang kultivarnya berbeda}}{\text{Jumlah seluruh contoh jamur merang segar yang diuji}} \times 100\%$$

## 7.2 Penentuan tingkat ketuaan

### 7.2.1 Ruang lingkup

Metoda ini digunakan untuk menentukan ketuaan jamur merang segar.

### 7.2.2 Prinsip kerja

Pengamatan secara visual dan pemisahan jamur merang yang muda.

### 7.2.3 Cara kerja

7.2.3.1 Hitung jumlah seluruh contoh jamur merang yang diuji.

7.2.3.2 Amati satu persatu satuan yang utuh dari jamur merang segar yang bersangkutan secara visual dan pisahkan yang dinilai muda sesuai dengan definisi.

7.2.3.3 Kupas/potong jamur segar yang dinilai tua dan amati daging jamur merang yang sesuai dengan batasan yang dinyatakan dalam masing-masing standar.

7.2.3.4 Hitung jumlah satuan yang utuh jamur merang segar yang tua.

7.2.3.5 Hitung persentase jumlah satuan yang utuh jamur merang segar yang tua terhadap jumlah seluruh contoh jamur merang segar diuji.

### 7.2.4 Cara menyatakan hasil

Persentase jamur merang =

$$\frac{\text{Jumlah satuan yang utuh jamur merang segar yang tua}}{\text{Jumlah seluruh contoh jamur merang segar yang diuji}} \times 100\%$$

## 7.3 Penentuan kekerasan

### 7.3.1 Ruang lingkup

Metoda ini digunakan untuk menentukan kekerasan.

### 7.3.2 Prinsip kerja

Pengamatan secara fisik/mechanis, memisahkan jamur merang segar yang tidak keras/lembek.

### 7.3.3 Cara kerja

7.3.3.1 Timbang seluruh contoh jamur merang segar yang diuji.



**7.3.3.2** Amati secara mekanis kondisi kekerasan jamur merang yang dimaksud sesuai dengan definisi.

**7.3.3.3** Pisahkan jamur merang segar yang memenuhi kriteria kekerasan dan timbanglah seluruhnya.

#### **7.3.4 Cara menyatakan hasil**

Persentase jamur merang yang keras =

$$\frac{\text{Jumlah jamur merang segar yang kultivarnya berbeda}}{\text{Jumlah seluruh contoh jamur merang segar yang diuji}} \times 100\%$$

**7.3.5** Jamur merang segar dinyatakan cukup keras, apabila: minimal 100 persen dari berat seluruh contoh jamur merang segar yang diuji.

#### **7.4 Penentuan ukuran dan keseragaman bobot**

##### **7.4.1 Ruang lingkup**

Metoda ini digunakan untuk menentukan ukuran dan keseragaman bobot jamur merang segar

##### **7.4.2 Prinsip kerja**

Pengukuran ukuran dan bobot jamur merang segar.

##### **7.4.3 Peralatan**

**7.4.3.1** Alat pengukur bobot /timbangan.

**7.4.3.2** Timbangan dengan ketelitian 0.01 g.

##### **7.4.4 Cara kerja**

###### **7.4.4.1 Penentuan bobot**

**7.4.4.1.1** Hitung seluruh contoh jamur merang segar yang diuji.

**7.4.4.1.2** Ukuran setiap jamur merang segar sesuai dengan ketentuan berat yang dinyatakan dalam masing-masing standar.

**7.4.4.1.3** Hitunglah rata-rata pengukurannya terhadap jumlah seluruh contoh jamur merang segar yang diuji.

###### **7.4.4.2 Penentuan keseragaman bobot**

**7.4.4.2.1** Pisahkan jamur merang segar yang mempunyai bobot di atas atau di bawah ketentuan ukuran yang dinyatakan dalam masing-masing standar.



**7.4.4.2.2** Hitung persentase jumlah satuan jamur merang segar yang mempunyai bobot di atas atau di bawah ketentuan yang telah ditetapkan.

#### 7.4.5 Cara menyatakan hasil

$$\text{Berat rata-rata jamur merang segar} = \frac{a_1 + a_2 + \dots + a_n}{n}$$

Dengan pengertian:

$a_1, a_2 \dots a_n$  adalah berat jamur merang segar ke 1, 2 ..... n.

Persentase jamur merang segar jamur merang yang tidak seragam bobotnya =

$$\frac{\text{Jumlah jamur merang segar yang mempunyai ukuran di atas atau dibawah ketentuan yang telah ditetapkan}}{\text{Jumlah seluruh contoh jamur merang segar yang diuji}} \times 100\%$$

**7.4.6** Jamur merang segar dinyatakan seragam, apabila Jumlah jamur merang segar yang tidak seragam bobotnya < (lebih kecil) dari maksimum % yang diperoleh dalam standar

### 7.5 Penentuan cacat dan busuk

#### 7.5.1 Ruang lingkup

Metoda ini digunakan untuk menentukan cacat dan busuk pada jamur merang segar.

#### 7.5.2 Prinsip kerja

Pengamatan secara visual dan pemisahan jamur merang yang cacat/busuk.

#### 7.5.3 Peralatan

Pisau.

#### 7.5.4 Cara kerja

**7.5.4.1** Hitung jumlah seluruh contoh jamur merang segar yang diuji.

**7.5.4.2** Amati satu persatu satuan yang utuh dari jamur merang segar yang bersangkutan secara visual dan pisahkan yang dinilai cacat/busuk sesuai dengan definisi.

**7.5.4.3** Kupas/potong jamur segar yang dinilai busuk dan amati daging jamur merang yang terkena busuk sesuai dengan batas yang dinyatakan dalam masing-masing standar.

**7.5.4.4** Hitung jumlah satuan yang utuh jamur merang segar cacat/busuk.

**7.5.4.5** Hitung persentase jumlah satuan jamur merang yang cacat/busuk terhadap jumlah seluruh contoh jamur merang segar diuji.

#### 7.5.5 Cara menyatakan hasil

Persentase jamur merang cacat/busuk =



$$\frac{\text{Jumlah satuan jamur merang cacat/busuk}}{\text{Jumlah seluruh contoh jamur merang segar yang diuji}} \times 100\%$$

**7.5.6** Jamur merang segar dinyatakan baik, apabila tidak ada jamur merang cacat/busuk karena kerusakan fisik/mechanis atau fisiologis.

## **7.6 Penentuan panjang tangkai jamur merang segar**

### **7.6.1 Ruang lingkup**

Metoda ini digunakan untuk menentukan panjang tangkai jamur merang segar. Jamur merang segar adalah jamur merang dalam bentuk kancing (button) jadi tidak bertangkai.

### **7.6.2 Prinsip kerja**

Pengukuran panjang tangkai.

## **7.7 Penentuan kadar kotoran**

### **7.7.1 Ruang lingkup**

Metoda ini digunakan untuk menentukan kadar kotoran jamur merang segar.

### **7.7.2 Prinsip kerja**

Pengamatan secara visual, pemisahan kotoran pada jamur merang segar dan penimbangan.

### **7.7.3 Peralatan**

Timbangan dengan ketelitian 0,01 g.

### **7.7.4 Cara kerja**

**7.7.4.1** Timbang seluruh contoh jamur merang segar yang diuji.

**7.7.4.2** Amati secara visual keberadaan kotoran yang dimaksud sesuai dengan definisi.

**7.7.4.3** Pisahkan kotoran yang terdapat pada jamur segar terutama kotoran yang berupa tanah, atau benda lain yang termasuk kotoran yang menempel pada jamur segar dan timbanglah seluruhnya.



### 7.7.5 Cara menyatakan hasil

Persentase kotoran (bobot/bobot) =

$$\frac{\text{Bobot kotoran pada jamur merang segar}}{\text{Bobot seluruh contoh jamur merang segar yang diuji}} \times 100\%$$

**7.7.6** Jamur merang segar dinyatakan bersih apabila tidak ada kotoran yang tersisa pada seluruh bobot jamur merang contoh.

## 8 Syarat penandaan

Pada bagian luar kemasan diberi label bertuliskan, antara lain:

- produk indonesia;
- nama barang;
- kelas ukuran;
- kelas mutu;
- nama dan alamat perusahaan;
- bobot bersih/kotor;
- tanggal panen;
- identitas pembeli;
- petunjuk penyimpanan/pengangkutan.

## 9 Cara pengemasan

Jamur merang dikemas dalam kotak karton/plastik dengan berat bersih setiap kemasan maksimum 2 kg, jamur merang segar dalam karton/plastik tersusun rapi diberi pembungkus/penyekat, atau kotak karton/plastik diberi penyekat dan diberi lubang udara. Jumlah kemasan jamur merang dalam kotak karton/plastik dalam setiap peti/kotak kayu maksimum 10 kg.

## 10 Rekomendasi

Persyaratan sanitasi dan kesehatan mengikuti peraturan dan perundangan yang berlaku, sedangkan batas maksimum residu pestisida sesuai dengan Keputusan Bersama Menteri Kesehatan dan Menteri Pertanian No.881/MENKES/SKB/VIII/1996  
711/Kpts/TP.270/8/96

tanggal 22 Agustus 1996 perihal Batas Maksimum Residu Pestisida. Di samping itu, perlu diperhatikan persyaratan tambahan yang diminta oleh negara tujuan pengimpor atau permintaan pasar yang lain.





















**BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN**  
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270  
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : [bsn@bsn.or.id](mailto:bsn@bsn.or.id)